



INFO Viti 49

Le bulletin technique viticole des vignerons d'Anjou Saumur,
par la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire

Sommaire



Pour accéder directement à la partie que vous souhaitez lire,
cliquez dessus dans le sommaire ci-dessous

- Vu au vignoble
- Météo
- Situation sanitaire
- Evolution de la maturité et état sanitaire
- Focus par destination de vin
- En attendant les bennes à vendange
- Biodynamie et extraits végétaux
- Pour en savoir plus
- Etat sanitaire
- Tableau de synthèse des analyses

L'info à retenir

L'état sanitaire est à surveiller. La pourriture acide commence à être observée.

Les **Chardonnay** restant à destination des vins de base doivent être **vendangés** rapidement.

Certains **Cabernet Franc** à destination des vins de base peuvent être vendangés.

L'évolution des rosés étant rapide, vous pouvez commencer à déguster les baies et réaliser des prélèvements pour analyse notamment sur les Cabernet Franc. Il faut être **très vigilant sur l'état sanitaire** ainsi que sur le pH.



Les baies éclatent suite aux pluies et sont blessées par des insectes



Attention à la pourriture acide

Vu au vignoble



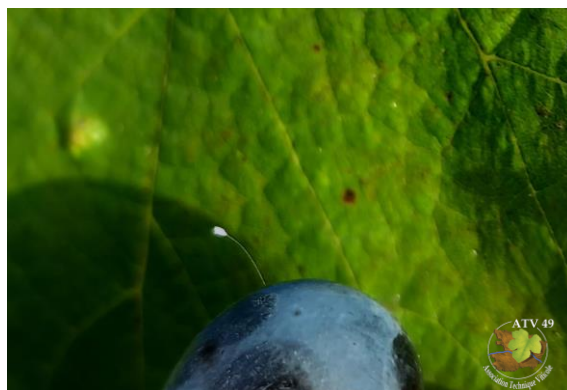
Opilion



Coccinelle



L'art du camouflage...



Ponte de chrysope sur baie



**Envoyez-nous
vos photos**

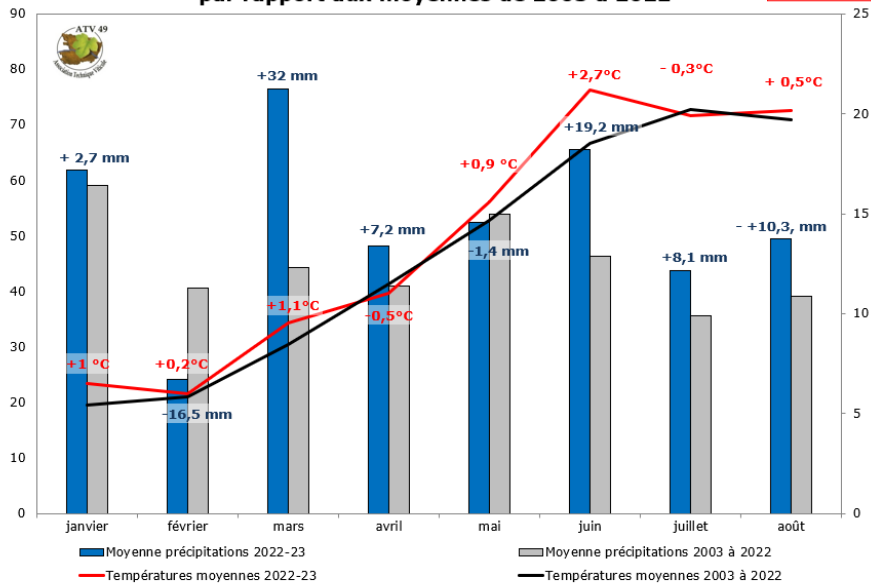


**Allez les
bleus !**

METEO

Bilan météo

Comparaison des précipitations et des températures 2023 par rapport aux moyennes de 2003 à 2022



* Réalisées avec la moyenne des stations Weather mesures

Depuis le mois de janvier :

- Températures moyennes : **plus chaudes de 0,7 °C.**

- Pluviométries moyennes : **excédent de 61,5 mm.**

Les orages de la nuit de vendredi à samedi ont été parfois violents mais sans grêle. Les relevés météo des stations Weather mesures vont de 4,5mm à Saint-georges-sur-Layon à 52 mm à Coutures. Nous avons eu échos de hauteur de précipitations de plus de 70 mm relevés en Anjou.

Prévisions météo

	Temps	Précipitations (mm)			HR % moy	T°C moy	T °C min ; max	Vent et conditions de pulvérisation notre avis	
		Météo France	Weather Measures	Météo Ciel (Arpège)				Matin	Après-midi
jeudi		0	0	0	47	27	20 ; 33		
vendredi		0	0	0	41	26	20 ; 33		
samedi		0	0	0	38	26	18 ; 34		

Conditions de pulvérisation mauvaises : ne pas pulvériser au-dessus de 19km/h de vent.

Tendances pour les jours suivants : des orages sont attendus pour le début de semaine

prochaine, pour le moment peu de pluie est annoncé, à confirmer ...

SITUATION SANITAIRE

Vers de la grappe

Observations

Les captures d'adultes d'eudémis de troisième génération augmentent dans le Saumurois.

Stratégie de protection

Pas de protection spécifique préconisée, une grande partie des parcelles seront ramassées

quand les chenilles pourront potentiellement faire des dégâts. A surveiller cependant sur les parcelles sensibles et tardives.



FICHE « TECH' VITI VERS DE GRAPPE »

Pourriture grise

Observations

Forte augmentation de parcelles touchées : 35% contre 11% mardi dernier. L'intensité des dégâts restent faible pour le moment.

En plus des baies blessées ou compactées, la pourriture grise commence à s'installer sur les baies fendues par l'oïdium.

Stratégie de protection

Les conditions météo sèches de ces prochains jours devraient laisser un peu de répit mais de courte durée. En effet, dans les secteurs arrosés le week-end dernier, les baies éclatent, dès que l'humidité va revenir, la pourriture va s'installer et/ou continuer son développement.

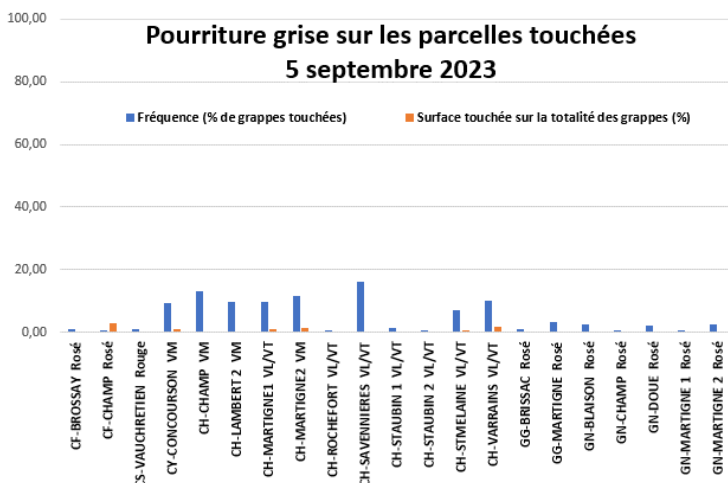
Notre avis

Surveillez l'évolution des foyers. Le tri et/ou le ramassage des parcelles touchées doit être réalisé avant que l'état sanitaire se dégrade, sous peine de mauvais goûts et de problèmes de vinifications.

Ci-dessous, des conseils pour détecter les mauvais goûts et les limiter dans l'itinéraire de vinification :

https://techniloire.com/sites/default/files/fiche_maitriser_deviations_terreux.pdf

Si vous ne pouvez pas ramasser dans les délais souhaitables, un effeuillage manuel ainsi qu'une application de produits de biocontrôle peut permettre de gagner quelques jours. L'Armicarb, solution de biocontrôle, a un délai avant récolte de 1 jour.



Pourriture grise



FICHE « TECH' VITI POURRITURE GRISE »

SITUATION SANITAIRE

Pourriture acide

Observations

De la pourriture acide commence à être observée sur notre réseau de parcelles. Les levures et les bactéries responsables de cette pourriture s'installent par l'intermédiaire des drosophiles. Cette année, les deux espèces profitent des blessures des baies pour y pondre. On observe parfois un mélange de pourriture grise et acide sur des baies fendues d'oïdium.

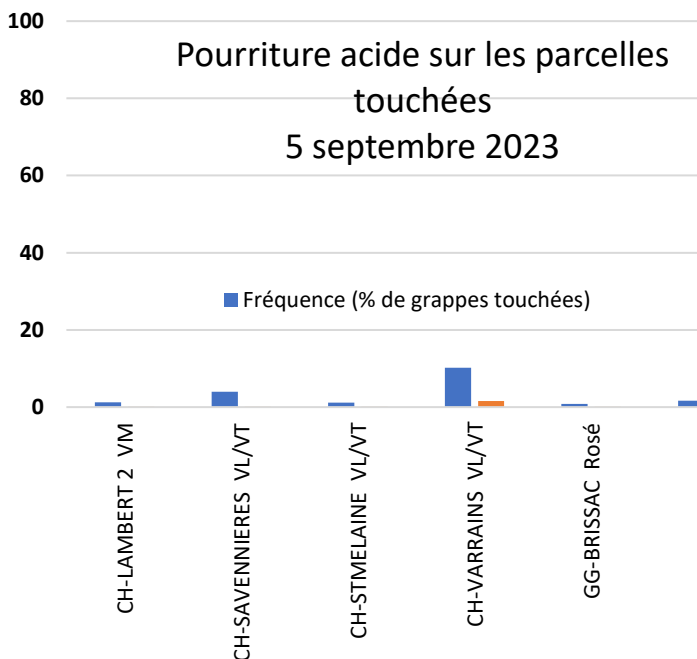
Stratégie de protection

Faites un tour olfactif de vos parcelles sensibles. Si vous décelez des odeurs piquantes, **sortez les grappes endommagées des parcelles** et mettez-les dans un contenant hermétiquement fermé. Dans tous les cas, ne laissez pas les grappes atteintes sur la parcelle.

Eloignez le plus possible les marcs des parcelles et des chais.



Les deux espèces de drosophiles *D. melanogaster* et *D. suzukii* se retrouvent sur les baies blessées. Les mâles de *D. suzukii* sont identifiables par le bout de leurs ailes noires.



Pourriture acide qui se développe sur la pourriture grise

FICHE « TECH' VITI POURRITURE ACIDE ET DROSOPHILES »

EVOLUTION DE LA MATURITE ET ETAT SANITAIRE



Grolleau N



Grolleau G



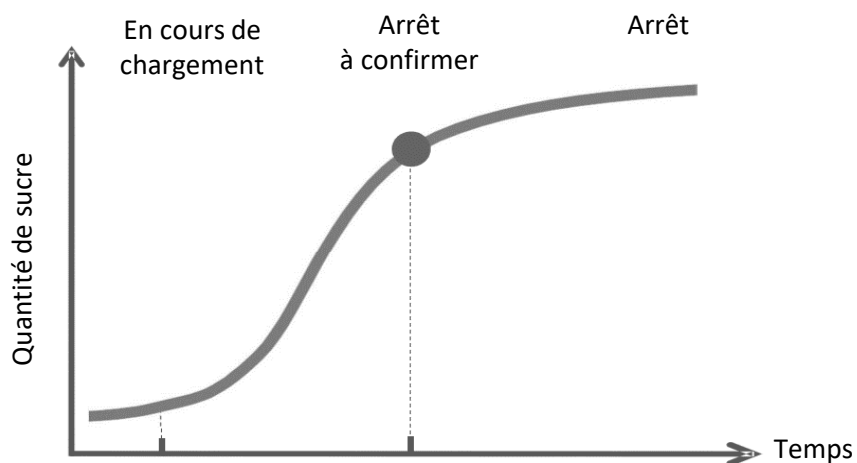
Chenin



Cabernet F

Légende : Rosé Rouge Blanc tranquille Nombre de parcelles

Cabernet franc	6	6	
Cabernet sauvignon	1	1	
Grolleau noir	6	4	
Grolleau gris	1	1	
Cabernet franc	5	8	
Cabernet sauvignon	2	2	
Chenin	8	4	1



FOCUS PAR DESTINATION DE VIN

Parcelles à destination de vins de base

Famille vin de base	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	05-sept	écart	min	max	05-sept	écart	05-sept	05-sept	évolution	05-sept	05-sept
Cépage (nombre de parcelles)											
Chenin (10)	9,40	+ 0,89	8,20	10,40	7,22	-1,34	2,86	1,48	0 %	3,82	Moyen
Chardonnay (1)	11,00	+ 0,13	11,00	11,00	6,50	-0,37	2,99	1,52	0 %	4,60	Moyen
Cabernet Franc (1)	10,80	+ 1,4	10,80	10,80	5,20	-1,00	3,11	1,06	+ 0,94%	3,90	Moyen

Le chargement en sucre ralentit, le volume des baies est stable. Sur les Chenin, l'acidité

totale a diminué de 1,34g/l, l'acide malique a diminué de 1,5g/l.



Vendanger les Chardonnay restants.

Les **Cabernet Franc** doivent être vendangés rapidement. Concernant, les **Chenin**, Plusieurs parcelles de notre réseau ont atteint la maturité technologique pour les vins de bases. Celles-ci doivent être **vendangées idéalement cette semaine**.

Dans le contexte météorologique actuel, les autres parcelles de Chenin doivent être **analysées et dégustées quotidiennement**. Il en va de même pour le suivi de **l'évolution de la pourriture grise**.



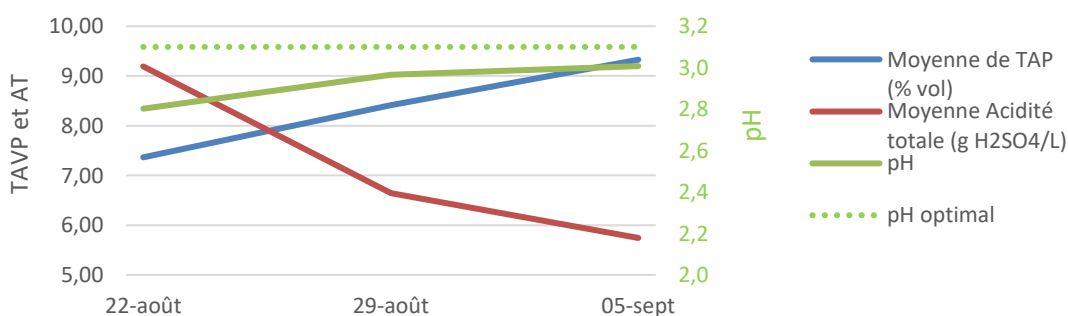
Parcelles à destination de vins rosés

Famille vin rosé	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	05-sept	écart	min	max	05-sept	écart	05-sept	05-sept	évolution	05-sept	05-sept
Cépage (nombre de parcelles)											
Cabernet Franc (12)	10,23	+ 1,16	8,60	11,60	5,60	-0,90	3,03	1,25	- 4,4 %	2,31	Lent
Cabernet Sauvignon (2)	9,60	+ 0,8	8,60	10,60	7,15	-1,00	2,94	1,04	+ 5,31%	3,25	Moyen
Grolleau Noir (10)	8,49	+ 0,83	7,60	10,20	5,65	-0,90	2,99	1,80	- 1,4 %	3,10	Moyen
Grolleau Gris (2)	7,80	+ 0,3	7,40	8,20	5,70	-0,85	3,01	1,99	- 0,3 %	1,35	Lent

Nous observons un ralentissement du chargement en sucre ainsi qu'une stabilisation du volume des baies. La volume important de vendange et les précipitations importantes du

week-end limite l'augmentation du TAVP. L'acidité totale a perdu entre 0,8g/l et 1g/l en fonction des cépages.

Evolution de la maturité (Famille rosé)



Certaines parcelles de Cabernet Franc sont arrivées à maturité pour les rosés. Concernant les **Grolleau noir et gris**, si l'état sanitaire le permet, vous pouvez attendre que le TAVP augmente avant de les ramasser. Il est nécessaire de faire un suivi de **l'évolution de la pourriture grise** également sur les Gamay et Pineau d'Aunis. **Le pH optimal se situe autour de 3,1** ; idéalement il faut éviter de dépasser 3,2.



FOCUS PAR DESTINATION DE VIN

Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

Famille vin tranquille	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	05-sept	écart	min	max	05-sept	écart	05-sept	05-sept	évolution	05-sept	05-sept
Cépage (nombre de parcelles)	05-sept	écart	min	max	05-sept	écart	05-sept	05-sept	évolution	05-sept	05-sept
Chenin (13)	9,40	+ 0,83	8,40	10,60	6,80	-1,12	2,92	1,49	+ 3,41%	4,15	Moyen

Le chargement en sucre des Chenin est moyen, le TAVP a augmenté en moyenne de 0,83 % vol. L'évolution du volume des baies

ralentit. L'acidité totale a perdu 1,12 g/l, l'acide malique est à 5,30 g/l.

Nous observons de plus en plus de **foyers de pourriture grise** sur certaines parcelles, mais à des intensités qui restent pour l'instant faibles. Même si le temps est chaud et sec, les cumuls de précipitations passés risquent de dégrader rapidement l'état sanitaire (cf partie « Pour en savoir plus »).

Il est indispensable cette année de **surveiller de près l'évolution de la pourriture grise** et de **maintenir dans les parcelles un état sanitaire optimal**, l'effeuillage manuel serait une des solutions la plus adaptée. Il est également judicieux de retirer les foyers de pourriture dans vos parcelles.



Parcelles à destination de vins rouges

Famille vin rouge	TAVP (% vol.)				Acidité totale moyenne (g/L H2SO4)		pH	Volume des baies		Vitesse de chargement (mg/baie/jour)	Caractéristique du chargement
	05-sept	écart	min	max	05-sept	écart	05-sept	05-sept	évolution	05-sept	05-sept
Cépage (nombre de parcelles)	05-sept	écart	min	max	05-sept	écart	05-sept	05-sept	évolution	05-sept	05-sept
Cabernet Franc (13)	10,20	+ 1,12	8,60	11,40	5,69	-0,90	3,04	1,18	- 2,2 %	2,51	Lent
Cabernet Sauvignon (2)	9,80	+ 0,85	9,20	10,40	7,20	-1,00	3,03	0,98	- 2,1 %	1,60	Lent

La maturation des Cabernet à destination de vin rouge suit son cours. Le chargement des baies en sucre se fait de manière lente.

Les équilibres ne sont pas atteints et les parcelles sont dans l'ensemble saines.



EN ATTENDANT LES BENNES A VENDANGE

Voici la mise à jour des programmes de pressurages de la section fines bulles de la Fédération Viticole d'Anjou-Saumur :

https://c0102869-my.sharepoint.com/:x:/g/personal/a_demers_seman_federationviticole_com/EWa_QX5f8rdBiQ11-W400G8BZ-y4-aPTHk11Cht1ST_DNg

BIODYNAMIE ET EXTRAITS VÉGÉTAUX

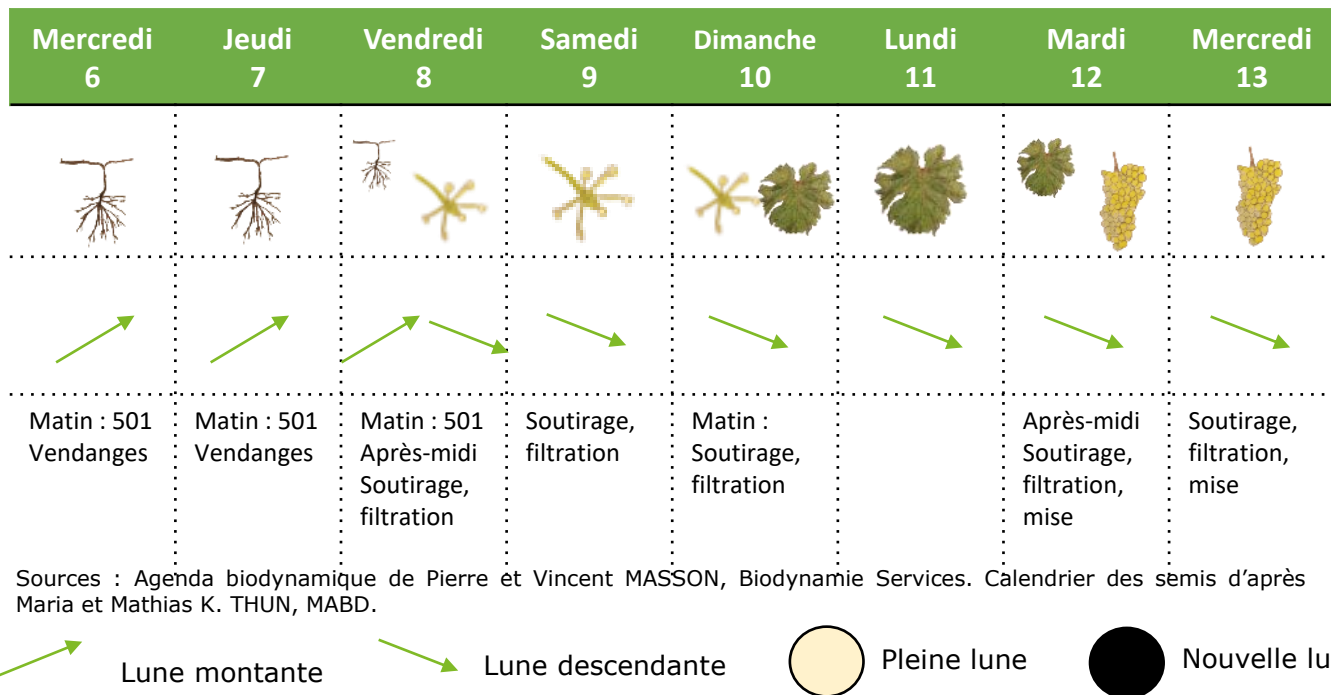
Calendrier lunaire et planétaire

La prise en compte des phases de la lune est une caractéristique de la Biodynamie. Au vu des rythmes lunaires et de la période de travail, la semaine est favorable aux vendanges cette semaine et aux activités en cave en fin de semaine avec un créneau optimum en milieu de semaine prochaine.

La lune est décroissante jusqu'au vendredi 15 septembre, date de la nouvelle lune.

À noter :

- Apogée lunaire mardi 12 septembre



En cette période de maturation des baies, la silice de corne (préparation 501) peut être pulvérisée. Pour les rouges, entre véraison totale et maturité physiologique, elle « épaissit les tissus et protège des agressions [...] ». Elle stimule la formation de tanins et anthocyanes ». On parle alors de **silice de maturation** à 4 g/ha. Une **silice de finition** (6-8 g/ha) pulvérisée 4 à 10 jours avant la récolte, peut quant à elle provoquer « les effets d'une surmaturation sans en engendrer les inconvénients ». Il conviendra de ne pas récolter les raisins trop tard dans ce cas. L'optimum de pulvérisation serait de mercredi jusqu'à vendredi matin en lune montante.

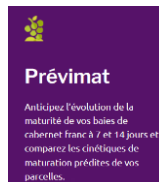
La situation chaude, sèche ou lumineuse actuelle n'est pas à craindre tant que la plante

est poussante.

La 501 « **risque de provoquer des dégâts en situations de stress hydrique fort, de faiblesse ou de blocage végétatif, ou encore quand la pulvérisation est réalisée trop tard en journée** » (source : Fiche technique utilisation de la silice de corne - préparation 501, BioDynamie Services, mai 2021).

Un grand soin est porté à la réalisation des préparations 500 et 501 qui sont fondamentales en biodynamie. Pour en savoir plus sur leur préparation : relire le [bulletin n°8 du 16/05/23](#). Leur préparation peut être réalisée dans des groupes de travail locaux. On peut aussi les trouver auprès d'entreprises spécialisées dans la fourniture de matériel pour la biodynamie.

POUR EN SAVOIR PLUS



Chargement en sucre et potentiel des parcelles

Pour plus de précisions, vous pouvez vous référer à la notice maturité* mise en ligne sur notre site internet, vous y trouverez également les caractéristiques de nos parcelles :

<https://urlz.fr/ntLC>

*mise à jour en 2022

Cliquez sur l'image ci-dessus et consultez le site Prévimat de Techniloire pour anticiper l'évolution de la maturité de vos Cabernet franc.

Détermination du profil Dyostem des vins blancs à l'arrêt de chargement en sucres

Potentiel	Profil		
	à suivre, non déterminé	thiol	neutre
haut potentiel	0	0	0
Haut potentiel en chargement	0	0	0
potentiel intermédiaire	0	0	0
maturation lente	0	0	4
maturation en cours	6	0	0

4 = BEAULIEU; BONNEZEAUX; MARTIGNE 2; ROCHEFORT; STAUBIN1

Cette année, Dyostem estime que la teinte des baies évolue rapidement. Le profil thiol ne sera donc peut être pas présent cette année.

Néanmoins, pour les parcelles les plus précoces, le potentiel aromatique des Chenin est globalement qualitatif.

ETAT SANITAIRE

Parcelles à destination des vins de base

Cépage (nombre de parcelles)	Pourriture grise							
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	05-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			05-sept	écart		05-sept	écart	
Chenin (6)	2	=	14 %	+ 13	13 %-15 %	0,95 %	-0,07	0,4 %-1,5 %
Chardonnay (1)	1		6 %		6 %-6 %	0,9 %	-4,10	0,9 %-0,9 %
Cabernet Franc (1)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Grolleau Noir (0)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %

Parcelles à destination de vins rosés

Cépage (nombre de parcelles)	Pourriture grise							
	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	05-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			05-sept	écart		05-sept	écart	
Cabernet Franc (10)	2	+ 2	1 %	+ 1	1 %-1 %	1,53 %	+ 1,53	0,05 %-3 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Grolleau Noir (8)	4	+ 4	2,5 %	+ 2,5	1 %-4 %	0,14 %	+ 0,14	0,04 %-0,2 %
Grolleau Gris (2)	2	+ 1	2,5 %	+ 0,5	1 %-4 %	0,29 %	+ 0,21	0,18 %-0,4 %

ETAT SANITAIRE

Famille vin rosé		Pourriture acide						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	05-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			05-sept	écart		05-sept	écart	
Cabernet Franc (10)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Cabernet Sauvignon (2)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Grolleau Noir (8)	1	+ 1	2 %	+ 2	2 %-2 %	0,02 %	+ 0,02	0,02 %-0,02 %
Grolleau Gris (2)	1	+ 1	1 %	+ 1	1 %-1 %	0,04 %	+ 0,04	0,04 %-0,04 %

Parcelles à destination de vins blancs secs et moelleux

Famille vin tranquille		Pourriture grise						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	05-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			05-sept	écart		05-sept	écart	
Chenin (7)	3	+ 2	8,33 %	+ 5,33	6 %-11 %	1,18 %	+ 1,08	0,8 %-1,64 %

Famille vin tranquille		Pourriture acide						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	05-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			05-sept	écart		05-sept	écart	
Chenin (7)	2	+ 2	6 %	+ 6	1 %-11 %	0,82 %	+ 0,82	0,01 %-1,63 %

Parcelles à destination de vins rouges

Famille vin rouge		Pourriture grise						
Cépage (nombre de parcelles)	Parcelles touchées		Fréquence sur les parcelles touchées			Intensité sur les parcelles touchées		
	05-sept	écart	moyenne		min-max	moyenne		min-max
			05-sept	écart		05-sept	écart	
Cabernet Franc (10)	0	=	0 %	=	0 %-0 %	0 %	=	0 %-0 %
Cabernet Sauvignon (2)	1	+ 1	1 %	+ 1	1 %-1 %	0,01 %	+ 0,01	0,01 %-0,01 %

TABLEAU DE SYNTHESE DES ANALYSES

Parcelles	Cépage	Famille Produit	TAP (% vol)	Acidité totale (g H2SO4/l)	Acide malique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	pH	Comportement	Evolution du volume (% par semaine)	Potentiel	Vitesse de chargement en sucre (mg/baie/jour)
AT-CF-BLAISSON	Cabernet Franc	Famille Rouge	9	6,5	5	18,7	3,02	Arrêt à confirmer	-9,6	maturation lente	1
AT-CF-BREZE1	Cabernet Franc	Famille Rouge	10,4	5,2	2,3	39,4	2,97	Arrêt à confirmer	-6,35	maturation lente	2,9
AT-CF-BREZE2	Cabernet Franc	Famille Rosé	11,2	5,8	3,1	21,4	3,01	Chargement	1,45	maturation en cours	6,6
AT-CF-BRIGNE	Cabernet Franc	Famille VM	10,8	5,2	2,5	18,5	3,11	Chargement	0,95	maturation en cours	3,9
AT-CF-BRISSAC	Cabernet Franc	Famille Rouge	10,2	5,9	4	3,5	3,03	Chargement	-2,03	maturation en cours	3,1
AT-CF-BROSSAY	Cabernet Franc	Famille Rosé	10,8	5	2,8	16	3,08	Arrêt à confirmer	-8,15	maturation lente	1,6
AT-CF-CHAMP	Cabernet Franc	Famille Rosé	10,2	5,7	3,9	1,1	3,03	Arrêt à confirmer	-22,84	maturation lente	-5,1
AT-CF-CLERE	Cabernet Franc	Famille Rouge	11,4	5,2	3,3	0,01	3,13	Chargement	1,02	maturation en cours	4,3
AT-CF-DAMPIERRE	Cabernet Franc	Famille Rosé	10,6	5,9	3,9	69,6	3,08	Chargement	0	maturation en cours	4,6
AT-CF-FAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	8,6	6,1	4	19,7	2,91	Arrêt à confirmer	-7,14	maturation lente	1,6
AT-CF-MARTIGNE 1	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,6	6	3,7	10,5	2,98	Arrêt à confirmer	-7,87	maturation lente	0,7
AT-CF-MARTIGNE 2	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,8	5,9	3,1	75,8	2,98	Chargement	4,46	maturation en cours	3,3
AT-CF-MARTIGNE 3	Cabernet Franc	Famille Rouge	10,6	5,1	2,8	0,01	3,02	Arrêt à confirmer	0	maturation lente	1,9
AT-CF-MONTREUIL	Cabernet Franc	Famille Rosé	10,4	4,8	2,6	120,2	3,06	Arrêt à confirmer	-12,24	maturation lente	-0,3
AT-CF-MOZESURLOUET	Cabernet Franc	Famille Rouge	9,6	5,3	3	0	3	Arrêt à confirmer	0,96	maturation lente	2,9
AT-CF-PARNAY	Cabernet Franc	Famille Rouge	10	6,2	4,3	128,2	3,07	Arrêt à confirmer	-5,11	maturation lente	1,6
AT-CF-POMMERAYE	Cabernet Franc	Famille Rosé	11,6	5,1	2,7	0,01	3,03	Chargement	-1,94	maturation en cours	4
AT-CF-POUANCA Y	Cabernet Franc	Famille Rosé	9,4	5,6	4,2	106	3,1	Chargement	1,72	maturation en cours	4,3
AT-CF-PUYND	Cabernet Franc	Famille Rouge	11,4	5,6	3,4	79,8	3,08	Arrêt à confirmer	-8,97	maturation lente	0,3
AT-CF-SAUMUR 2	Cabernet Franc	Famille Rouge	10	5,7	3,4	50,9	3,04	Chargement	-1,49	maturation en cours	3,4
AT-CF-STAUBIN	Cabernet Franc	Famille Rouge	9,8	5,4	4,8	85,7	3,04	Chargement	8,79	maturation en cours	3,6
AT-CF-STCYR	Cabernet Franc	Famille Rouge	10,6	6,2	3,9	107,8	3,12	Arrêt à confirmer	-12,16	maturation lente	-1,1
AT-CF-STSURNIN	Cabernet Franc	Famille Rosé	10,6	5,7	3,7	37,7	3,06	Arrêt à confirmer	-8,85	maturation lente	0,7
AT-CF-ULMES	Cabernet Franc	Famille Rosé	10	5,6	3,9	3,5	3,09	Chargement	8,62	maturation en cours	5,7
AT-CF-VARRAINS	Cabernet Franc	Famille Rouge	11	5,6	3,3	3,9	3,13	Arrêt à confirmer	-6,82	maturation lente	1,1
AT-CF-VERCHERS	Cabernet Franc	Famille Rouge	8,6	6,1	3,4	24,2	2,93	Chargement	28,89	maturation en cours	7,6
AT-CH-BEAULIEU	Chenin	Famille VL/VT	9,4	6	4,1	143	3,01	Arrêt à confirmer	-7,14	maturation lente	-1,4
AT-CH-BONNEZEALUX	Chenin	Famille VL/VT	10,6	6,8	5,6	39,8	2,94	Arrêt à confirmer	-1,5	maturation lente	1,7
AT-CH-BREZE	Chenin	Famille VM	9,8	7,5	5,7	30	2,8	Chargement	4,73	maturation en cours	7,4
AT-CH-CHAMP	Chenin	Famille VM	9,2	8,3	7,3	150,7	2,92	Arrêt à confirmer	-3,3	maturation lente	1,3
AT-CH-CLERE	Chenin	Famille VL/VT	8,4	7,1	5,9	134,2	2,93	Arrêt à confirmer	15,11	en arrêt depuis la 1ère analyse	9,6
AT-CH-FAYE	Chenin	Famille VL/VT	8,8	8,1	6,7	10,8	2,88	Chargement	6,94	maturation en cours	5,6
AT-CH-LAMBERT 1	Chenin	Famille VL/VT	10,4	6,5	5	24	2,89	Chargement	2,78	maturation en cours	4,4
AT-CH-LAMBERT 2	Chenin	Famille VM	10	6,1	4,8	130,6	2,96	Chargement	3,13	maturation en cours	4,1
AT-CH-MARTIGNE 1	Chenin	Famille VL/VT	9,2	6,1	3,9	19,8	2,91	Chargement	5,08	maturation en cours	3
AT-CH-MARTIGNE 2	Chenin	Famille VM	9,2	8	6,9	96,8	2,99	Arrêt à confirmer	-4,68	maturation lente	2,3
AT-CH-MONTREUIL	Chenin	Famille VL/VT	10,6	6,2	4,7	39	2,87	Chargement	6,35	maturation en cours	6,3
AT-CH-NUJIL	Chenin	Famille VM	9,2	7,8	6	11,9	2,82	Chargement	-2,58	maturation en cours	3,6
AT-CH-POUANCA Y	Chenin	Famille VL/VT	8,6	7,8	7,6	154,4	2,87	Chargement	8,57	maturation en cours	7,2
AT-CH-ROCHEFORT	Chenin	Famille VL/VT	9,2	5,8	3,7	74,3	2,91	Arrêt à confirmer	0	maturation lente	1,3
AT-CH-SAVENNIERES	Chenin	Famille VL/VT	9	6,2	4,6	87,4	2,95	Chargement	10,42	maturation en cours	4
AT-CH-STAUBIN 1	Chenin	Famille VM	8,8	7	4,8	16,2	2,84	Arrêt à confirmer	-4,12	maturation lente	0,6
AT-CH-STAUBIN 2	Chenin	Famille VM	9	7,4	5,1	33,9	2,83	Chargement	0,83	maturation en cours	3
AT-CH-STMELAINE	Chenin	Famille VL/VT	9,6	8	6	66,2	2,94	Chargement	-2,63	maturation en cours	3,9
AT-CH-TANCOIGNE	Chenin	Famille VM	8,2	8,2	5,8	17,7	2,79	Chargement	11,11	maturation en cours	5
AT-CH-ULMES	Chenin	Famille VM	10,4	5,8	5,9	11,3	2,85	Chargement	3,91	maturation en cours	5,6
AT-CH-VARRAINS	Chenin	Famille VL/VT	8,8	7,8	6,7	173,4	2,94	Chargement	4,32	maturation en cours	6
AT-CH-VAUDELNAY	Chenin	Famille VM	10,2	6,1	4,9	49,1	2,9	Chargement	-1,33	maturation en cours	5,3
AT-CH-VERCHERS	Chenin	Famille VL/VT	9,6	6	4,2	12,5	2,92	Arrêt	-0,75	en arrêt depuis la 1ère analyse	2,4
AT-CS-MARTIGNE	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	10,6	6,8	4,2	15,2	2,96	Chargement	11,9	maturation en cours	4,1
AT-CS-MAUVRETS	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	10,4	6,3	6,4	56,3	3,06	Arrêt à confirmer	0	maturation lente	1,9
AT-CS-NUJIL	Cabernet Sauvignon	Famille Rosé	8,6	7,5	5,1	61,9	2,92	Arrêt à confirmer	0,89	maturation lente	2,4
AT-CS-VAUCHRETIEN	Cabernet Sauvignon	Famille Rouge	9,2	8,1	4,9	17,6	3	Arrêt à confirmer	-3,57	maturation lente	1,3
AT-CY-CONCOURSON	Chardonnay	Famille VM	11	6,5	4,6	171,8	2,99	Chargement	2,7	maturation en cours	4,6
AT-GG-BRISSAC	Grolleau gris	Famille Rosé	7,4	6,8	5,9	146,2	2,99	Arrêt à confirmer	-5,19	maturation lente	-1
AT-GG-MARTIGNE	Grolleau gris	Famille Rosé	8,2	4,6	3	216,3	3,02	Chargement	6,55	maturation en cours	3,7
AT-GN-BLAISSON	Grolleau Noir	Famille Rosé	7,6	7,5	6,6	129,2	2,94	Chargement	-0,5	maturation en cours	3,7
AT-GN-BOUILLE	Grolleau Noir	Famille Rosé	9,6	4,6	3,9	47,7	3,09	Arrêt à confirmer	-8,02	maturation lente	-0,3
AT-GN-CHAMP	Grolleau Noir	Famille Rouge	8,6	6	5	57,5	3,02	Arrêt à confirmer	-16,98	maturation lente	-3,3
AT-GN-DOUE	Grolleau Noir	Famille Rosé	8	6,2	5	175,1	2,95	Chargement	4,02	maturation en cours	5,6
AT-GN-LAMBERT	Grolleau Noir	Famille Rosé	10,2	4,7	3,3	36,2	3,11	Chargement	-1,23	maturation en cours	4,1
AT-GN-MARTIGNE 1	Grolleau Noir	Famille Rosé	8,4	6,5	5,7	127,2	2,99	Arrêt à confirmer	-5,42	maturation lente	0,9
AT-GN-MARTIGNE 2	Grolleau Noir	Famille Rosé	8	6,3	5,2	62,3	2,93	Chargement	-2,87	maturation en cours	3,9
AT-GN-MONTREUIL 1	Grolleau Noir	Famille Rouge	11,2	4,9	3,2	51,5	3,08	Chargement	-1,54	maturation en cours	4,4
AT-GN-MONTREUIL 2	Grolleau Noir	Famille Rouge	12	4,7	3	85,8	3,13	Arrêt à confirmer	-1,68	potentiel intermédiaire	2,5
AT-GN-MONTREUIL 3	Grolleau Noir	Famille Rouge	11,3	4,7	3,1	88,4	3,12	Chargement	0	maturation en cours	3
AT-GN-POMMERAYE	Grolleau Noir	Famille Rosé	8,1	4,4	2,8	41,3	2,93	Arrêt à confirmer	4,39	maturation lente	2,2
AT-GN-POUANCA Y	Grolleau Noir	Famille Rosé	7,8	5,1	4,2	203,8	2,99	Chargement	3,98	maturation en cours	3,8
AT-GN-TANCOIGNE	Grolleau Noir	Famille Rosé	8,2	6	4,7	37,2	2,96	Chargement	-4,12	maturation en cours	4,1
AT-GN-VERCHERS	Grolleau Noir	Famille Rosé	9	5,2	3,1	121,9	3,01	Arrêt à confirmer	-1,67	en arrêt depuis la 1ère analyse	3



RETROUVEZ TOUS NOS BULLETINS ET FICHES TECHNIQUES SUR LE SITE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE.

Si vous ne souhaitez plus le recevoir, merci de nous en informer.

Notre équipe

Guillaume Gastaldi Responsable du pôle viticulture	06.24.89.02.70	guillaume.gastaldi@pl.chambagri.fr
Brigitte Grolleau Assistante de l'équipe viticulture	02.49.18.78.14	brigitte.grolleau@pl.chambagri.fr
Thomas Chassaing Viticulture et climat	06.71.57.80.35	thomas.chassaing@pl.chambagri.fr
Antoine Cuegniet Viticulture biologique et biodynamique	07.86.43.03.38	antoine.cuegniet@pl.chambagri.fr
Camille Domec-Moulié Viticulture et environnement	06.23.40.55.91	camille.domec-moulie@pl.chambagri.fr
Perrine Dubois Viticulture et sol	06.83.89.85.39	perrine.dubois@pl.chambagri.fr
Marie Esmiller Viticulture et œnologie	06.26.72.69.18	marie.esmiller@pl.chambagri.fr
Cécile Moulis Viticulture et environnement	06.28.91.71.25	cecile.moulis@pl.chambagri.fr

Nos partenaires



Informations réglementaires

Base d'observations : parcelles situées en Maine-et-Loire, Vienne, Deux-Sèvres et utilisation des observations du [Bulletin de santé du végétal](#) consultable gratuitement.

La Chambre d'Agriculture Pays de la Loire est agréée par le Ministère chargé de l'Agriculture pour son activité de Conseil indépendant à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques n°IF01762, dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par la Chambre d'agriculture France. Adresse : BP 70510, 9 Rue André Brouard, 49105 Angers.

Dans le cadre de sa responsabilité civile, la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire est

assurée pour toutes ses activités de conseil y compris phytosanitaire.

Retrouvez Le catalogue des produits phytopharmaceutiques et de leurs usages, des matières fertilisantes et des supports de culture autorisés en France sur [le site de l'ANSES](#).

Retrouvez la liste des produits NODU vert biocontrôle sur [le site Ecophytoic](#).

Attention : Avant toute utilisation de produits phytosanitaires, bien lire l'étiquette où tous les risques et les restrictions d'emploi figurent